

SNI

SNI 01-4472-1998

Standar Nasional Indonesia



Kolang-kaling dalam kaleng

Daftar isi

	Halaman
Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1. Ruang lingkup	1
2. Acuan	1
3. Definisi	1
4. Syarat mutu	2
5. Cara pengambilan contoh	3
6. Cara uji	3
7. Cara pengemasan	6
8. Syarat penandaan	6

Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Kolang-kaling dalam kaleng selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- a. melindungi produsen
- b. mendukung perkembangan industri hasil pertanian
- c. mendukung ekspor non migas
- d. menunjang instruksi Menteri Perindustrian Nomor 04/M/INS/10/1989

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis, prakonsesus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus pada tanggal 12 Desember 1996 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, Gabungan Produsen Makanan Minuman Indonesia, konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi serta instansi pemerintah yang terkait.

Kolang-kaling dalam kaleng

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan untuk kolang-kaling dalam kaleng.

2. Acuan

- AOAC, 1990. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, Vol.II*. 15th ed., AOAC. Arlington, Virginia.
- Codex Alimentarius Commission 1981. Codex Stan.42-1981, Codex Standard for Canned Pineapple in *Codex Alimentarius Volume II, Codex Standards for Processed Fruits and Vegetables and Edible Fungi*. Food and Agricultural Organization of the United Nations. World Health Organization.
- Data analisis yang dilakukan di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Departemen Kesehatan RI, 1993/1994. Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Makanan. Jilid I Edisi III. Jakarta.
- SNI 01-0222-1995, Bahan tambahan makanan.
- SNI 19-0428-1989*, Petunjuk pengambilan contoh padatan.
- SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
- SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan.
- SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan tambahan makanan/ - bahan pengawet.
- SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam
- SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.

3. Definisi

Kolang-kaling dalam kaleng adalah produk yang dibuat dari inti buah aren (*Arenga pinnata* MERR atau *Arenga saccharifera* LABILL) dan ditambahkan larutan gula dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan serta dikalengkan secara hermetik.

4. Syarat mutu

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan kaleng sebelum dan sesudah di- eram.	-	Normal
2.	Keadaan isi :		
2.1	Buah :		
2.1.1	Bau	-	Normal, khas
2.1.2	Rasa	-	Normal, khas
2.1.3	Warna	-	Normal
2.1.4	Tekstur	-	Normal
2.2	Sirup :		
2.2.1	Bau	-	Normal
2.2.2	Rasa	-	Normal
3.	Ruang kosong, (v/v)	%	Maks. 10
4.	Bobot tuntas, (b/b)	%	Min. 50
5.	Bahan asing	-	Tidak boleh ada
6.	Derajat Brix Sirup	°Brix	Min. 14
7.	Bahan tambahan makanan :		
7.1	Pemanis buatan	-	Tidak boleh ada
7.2	Bahan pengawet	-	Sesuai SNI 01- 0222-1995
7.3	Pewarna tambahan	-	Sesuai SNI 01- 0222-1995
8.	Cemaran logam :		
8.1	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 5,0
8.2.	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
8.3.	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
8.4.	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 250,0
8.5.	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03
9.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
10.	Cemaran Mikroba		
10.1	Angka Lempeng Total	Koloni/g	Maks. 10^2
10.2	Coliform	APM/g	< 3
10.3	Clostridium Perfringen	Koloni/g	0
10.4	Staphylococcus aureus	Koloni/g	0

5. Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989,*
Petunjuk pengambilan contoh padatan.

6. Cara Uji

6.1 Keadaan kaleng sebelum dan sesudah dieram.

Cara uji keadaan kaleng sebelum dan sesudah dieram sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 1.1.

6.2 Keadaan isi

Cara uji keadaan isi sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 1.2 tentang keadaan contoh untuk semua jenis makanan dan minuman terhadap kolang-kaling dan cairannya.

6.3 Ruang kosong

Cara uji ruang kosong sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 3.

6.4 Bobot tuntas

Cara uji bobot tunas sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 2.

6.5 Bahan asing

Cara uji bahan asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 1.3.

6.6 Derajat brix sirup

6.6.1 Prinsip

Pengukuran indeks bias larutan gula.

6.10 Cemarkaran logam

6.10.1 Persiapan contoh

Kaleng dibolak-balik untuk menghomogenkan contoh (melarutkan bahan yang menempel pada lapisan dalam kaleng). Tuang seluruh isi kaleng ke dalam blender. Hancurkan sampai halus dan merata.

6.10.2 Cara uji

Cara uji cemarkaran logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkaran logam, butir 3.

6.11 Cemarkaran arsen

6.11.1 Persiapan contoh

Persiapan contoh sesuai dengan butir 6.10.1.

6.11.2 Cara uji

Cara uji cemarkaran arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkaran logam butir 6.

6.12 Cemarkaran mikroba

6.12.1 Persiapan contoh

Persiapan contoh sesuai dengan butir 6.10.1.

6.12.2 Cara uji

Cara uji cemarkaran mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, Cara uji cemarkaran mikroba.

6.6.2 Peralatan

Abbe Refraktometer atau yang setara.

6.6.3 Cara kerja

- Buka kaca penutup refraktometer
- Bersihkan permukaan prisma kaca penutup dengan kapas atau kertas tisu sampai betul-betul kering
- Teteskan satu atau dua tetes contoh di atas permukaan prisma
- Tutupkan kaca penutup refraktometer secara hati-hati agar contoh merata keseluruhan permukaan prisma. Tidak boleh ada rongga udara pada bidang pemandangan.
- Lihat nilai brix yang terukur. Bila pembacaan kabur, putarlah pengatur sampai pembacaan jelas.
- Selesai pengukuran bukalah kaca penutup dan bersihkan contoh dari permukaan prisma dan kaca penutup sampai bersih.

6.7 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992,
Cara uji pemanis buatan

6.8 Bahan pengawet

Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992,
Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet, butir 2.

6.9 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992,
Cara uji pewarna tambahan makanan.

7. Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup baik, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8. Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI No. 23. tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id